



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
(Suan Dusit University)



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
Suan Dusit International Culinary School

หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน  
(วันเสาร์ - อาทิตย์)

เดือน มกราคม 2562

Short Courses in January 2019

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อาคาร 12 ชั้น 6)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-2 โทรสาร 0-2244-5390

www.chefschool.dusit.ac.th, IG : sdu\_chefschool

อีเมล sdu\_chefschool@hotmail.com , chefschool@dusit.ac.th



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

(Suan Dusit International Culinary School)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนนครราชสีมา : สาย 12, 56

ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539



ด่วน ! รับจำนวนจำกัด

## หลักสูตรอบรมระยะสั้น 2 วัน (วันเสาร์ – อาทิตย์)

5 – 6 มกราคม 2562 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมอบเบื้องต้น 1 :** คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลชอคโกแลต ชิฟฟอนกาแฟ เค้กใบเตย

ขนมปังหมุยของน้ำสาลัด ขนมปังลูกเกด **ราคา 3,300 บาท**

**อาหารไทย 1 :** แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิด่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่

พะแนงหมู ชูฉีปลาทูนุด หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

12 - 13 มกราคม 2562 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมอบเบื้องต้น 2 :** บราวนี่ ชิฟฟอนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่

ขนมปังทูนู โดนัททูนู ขนมปังเนยสด **ราคา 3,300 บาท**

**อาหารไทย 2 :** ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง

น้ำพริกปลาร้า ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **ราคา 3,300 บาท**

19 – 20 มกราคม 2562 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**ขนมไทย 1 :** ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ ขนมชั้น

**ราคา 3,300 บาท**

**อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ :** กุยช่ายนึ่ง ไข่กุยช่าย ไข่หน่อไม้ สาकुไข่หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด

ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน หมูสะเต๊ะ **ราคา 3,300 บาท**

26 - 27 มกราคม 2562 (วันเสาร์ – อาทิตย์)

**บาร์และเครื่องดื่ม :** การผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอดเทลชนิดต่างๆ เช่น กามิกาเซ่

มาการ์เร็ตต้า พันช์ ฯลฯ (รับเพียง 10 ท่านเท่านั้น) **ราคา 4,500 บาท**

**อาหารว่างจีน :** ปอเปี๊ยะทอดจีน ปอเปี๊ยะสด อ้อยจ้อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ สะเก๋า

ซาลาเปาไส้ครีม ไข่หมูดับ **ราคา 3,500 บาท**

**เค้กและคุกกี้ 1 :** คุกกี้สับประรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนวนิลา สปันจ์เค้กกาแฟ

เค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน **ราคา 3,300 บาท**

ในเวลาทำการ ทุกวันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 9.00-17.00 น. และวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 9.00 – 16.00 น

เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

ทั้งนี้สามารถสำรองสิทธิ์โดยตรงได้ที่ 02-244-5391-2

## การชำระค่าอบรม

**\*\*ชำระเงินภายใน 3 วัน นับจากวันที่สมัครอบรม\*\***

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
  - ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
- ชื่อบัญชี โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เลขที่บัญชี 420-1-38956-9

### หมายเหตุ

1. เมื่อท่านโอนเงินเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งแฟกซ์ไปโอนเงินมาที่ 02-244-5390, อีเมล หรือ Facebook Fanpage โดยเขียนชื่อ-นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้และหลักสูตรที่ลงสมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
2. ขอสงวนสิทธิ์ในการให้ดูฉบับจริง หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80%
3. ขอสงวนสิทธิ์เลื่อนการอบรม ยกเลิกการอบรม หรือคืนค่าอบรมล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันอบรม
4. ไม่อนุญาตให้ผู้เข้าอบรมทำการบันทึกวีดีโอในระหว่างการเรียนการสอน
5. กรณีที่มีความประสงค์ให้จัดทำดูฉบับจริงฉบับใหม่ทุกกรณี จะจัดทำเป็นหนังสือรับรองเท่านั้น

### ระยะเวลาการอบรม

- เรียนวันเสาร์ – วันอาทิตย์ (ระยะเวลา 2 วัน) เวลา 9.00 -16.00 น.
- สำหรับผู้ที่สนใจหลักสูตรต่างๆ ให้สมัครก่อนวันเรียนอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- รับเพียงหลักสูตรละ 16 คน เท่านั้น

### คุณสมบัติผู้เข้าฝึกอบรม

- อายุ 18 ปี ถึง 63 ปีบริบูรณ์
- สัญชาติไทย

### เอกสารประกอบการสมัครอบรม

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครที่สำนักงานโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6 มีเอกสารดังต่อไปนี้

- ใบสมัคร พร้อมรูปถ่าย 1 นิ้ว 1 รูป
- สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน จำนวนอย่างละ 1 ใบ
- สำเนาหน้าสมุดเลขที่บัญชีธนาคาร (Book Bank)(กรณีไม่ได้เปิดอบรม)